

Activateur de fermentation

MAURIFERM ACTIVATOR

informations sur le produit

Mauriferm Activator

apporte les ingrédients essentiels à la fermentation de la levure, en favorisant une forte croissance de la levure et en réduisant le risque de fermentations lentes ou bloquées.

Mauriferm Activator a aussi un effet positif sur le profil sensoriel du vin en minimisant les arrière-goûts et pertes de saveur et en améliorant la texture du vin et sa longueur en bouche.

Mauriferm Activator améliore la fermentation en éliminant les acides gras toxiques

Les parois cellulaires des levures inactivées de Mauriferm Activator absorbent les acides gras saturés toxiques à chaîne moyenne. Ces acides gras peuvent s'accumuler pendant la fermentation, en inhibant le transport de sucre dans les cellules de levure et en entraînant ainsi une fermentation lente ou bloquée.

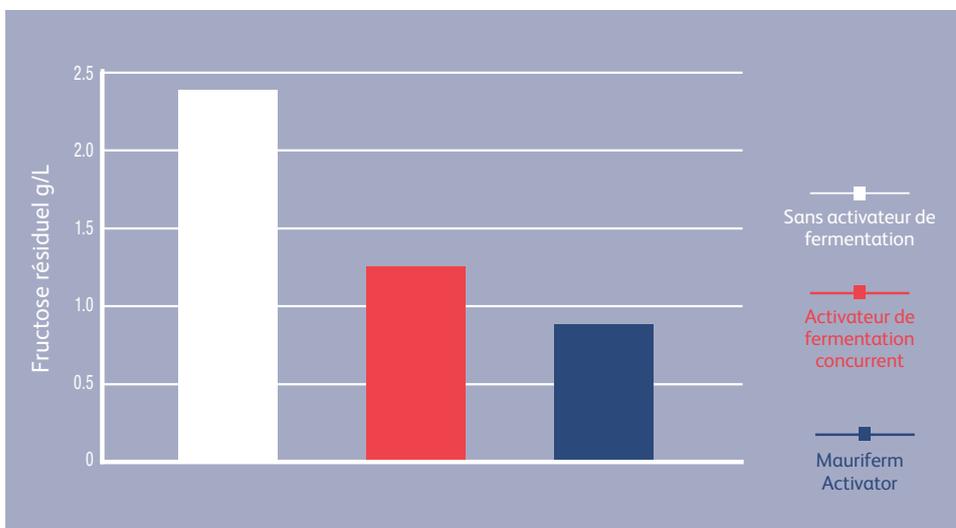
Mauriferm Activator fournit des stérols et des acides gras non-saturés

Les parois cellulaires des levures inactivées libèrent des stérols et des acides gras non-saturés qui agissent comme un substitut d'oxygène dans un milieu anaérobie. Cela favorise la croissance des parois cellulaires, ce qui entraîne une fermentation plus fiable et plus constante.

Mauriferm Activator améliore le profil sensoriel du vin

Mauriferm Activator apporte des vitamines et des oligo-éléments. La levure reste ainsi viable et saine au cours de la fermentation, ce qui permet de ne pas engendrer d'arrière-goûts ou de pertes de saveur. Les quantités de polysaccharides accrues présentes dans Mauriferm Activator peuvent aussi avoir un effet positif sur la texture du vin et sa longueur en bouche.

Dosage: Au début de la fermentation, ajouter 30g/HL directement au jus/ au moût.



Essais menés avec la souche UOA MaxiThiol dans un jus de Chardonnay pauvre en nutriments à un pH de 3,37 avec une concentration en sucre de 240g/L (glucose/fructose). Température de fermentation de 15°C. Résultats présentés le 21ème jour au moment où le glucose était de 0,0g/L. Les mêmes ratios ont été observés avec trois autres levures de vinification. Les résultats peuvent varier en fonction des différents jus de raisin/ moûts.